GELATINA BACTERIOLÓGICA

Cat. No. 110 | MI-AC-628 | Versión: 6
Fecha: 15/04/2020

BIOTECNICA
THE PEPTONE COMPANY

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La Gelatina Bactetiológica es una proteína parcialmente hidrolizada que se obtiene a partir de una hidrólisis alcalina de las pieles y tejidos conectivos de los cerdos, con un mínimo de 100 Bloom.

APLICACIONES POTENCIALES:

Se utiliza en algunas formulaciones de medios de cultivo microbiológicos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Polvo ligeramente granular, cristalino, de color amarillo a ámbar y sin partículas extrañas.

Características Químicas	Especificaciones
Nitrógeno Total (NT)	Mínimo 13,00%
Pérdida en el secado	Máximo 12,0%
Cenizas	Máximo 2,00%
pH (solución al 2%)	4,00 - 6,00

Características Microbiológicas	Especificaciones
Cuenta Estándar	Menos de 300 CFU/g

EMBALAJE

El producto es empaquetado en bolsas de polietileno en cuñetes de cartón reforzado.
25 kg | 50 kg

ALMACENAJE

Mantener en su envase original cerrado, en un lugar seco y fresco. Producto higroscópico.

REANÁLISIS

4 años después de su fecha de elaboración.

CERTIFICACIONES

ISO 9001
SADER-SENASICA

www.biotecnica.net
ventas@biotecnica.com.mx